Speck-Pizza



Lecker, kross und knusprig

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren.

Das tue ich hier, da ich noch eine große Menge an dünnen Bauchspeck-Scheiben vorrätig hatte.

Und aus diesen habe ich eine Speck-Pizza gezaubert.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig

zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Speck-Pizza



25. November 2021
von Thobie
Kategorie Pizza
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
25 Minuten
Gesamtzeit
40 Minuten



Zutaten

- Für 2 Personen

Für den Pizzateig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 6–8 Tomaten
- 20–30 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 100–200 g mittelalter Gouda
- 1 rote Chili-Schote
- 1 TL Kräuter der Provence
- Salz
- Pfeffer

Anleitung

1. Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.
3. Tomaten putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln. Geputzt, kleingeschnittene Chili-Schote dazugeben und mit zerkleinern. Masse in eine Küchensieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.
4. Gouda auf einer Küchenreibe in eine Schüssel fein reiben.
5. Tomatenmasse auf dem Hefeteig auf dem Backblech verteilen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen.
7. Bauchspeck-Scheiben quer in mehreren Reihen auf der Pizza auflegen und verteilen.
8. Käse darüber verteilen.
9. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.
10. Herausnehmen, mit dem Pizzarad oder einem großen Messer in sechs rechteckige Stücke schneiden.
11. Jeweils in drei Durchgängen auf zwei Teller verteilen und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bauchspeck,
Chili-Schote,
Gouda,
Hefeteig,
Kräuter der Provence,
Tomaten

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/25/speck-pizza/